

Quarkpudding, klein

Ein Quarkpudding aus der Wasserbadform

etwa 4 - 6 Portionen



etwas Übung erforderlich

_____ bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Wasserbadform (1,5 l):

Fett

Semmelbrösel

Zutaten:

2 Eiweiß (Größe M)

100 g weiche Butter oder
Margarine

125 g Zucker

2 Eigelb (Größe M)

500 g Speisequark (Magerstufe)

75 g Grieß

etwa 2 EL Zitronensaft

1 Pck. Dr. Oetker Käsekuchen
Hilfe

1 Vorbereiten:

Wasserbadform und Deckel fetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Wasser in einem großen Topf (etwa 5,5 l) zum Kochen bringen.

2 Zubereiten:

Eiweiß auf höchster Stufe steif schlagen. **Hinweis:** So steif schlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Eigelb auf höchster Stufe nach und nach unterrühren. Zunächst Quark, Grieß und Zitronensaft unterrühren, dann die Käsekuchen Hilfe gut unterrühren. Zuletzt den Eischnee unterheben.

- 3 Die Masse in die Wasserbadform füllen, die Form darf nur zu 2/3 gefüllt sein. Form mit Deckel verschließen, in den Topf stellen und mit Deckel bei schwacher Hitze etwa 60 Min. garen. Darauf achten, dass die Form nur bis zur Hälfte im Wasser steht und das Wasser nur schwach kocht.

- 4 Quarkpudding 10 Min. in der Form abkühlen lassen, vorsichtig mit Hilfe eines Messers lösen und auf einen Teller stürzen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie dazu Dr. Oetker Kirsch Grütze aus dem Kühlregal oder eine Himbeersoße.
- Geben Sie unter die Quarkmasse 50 g Rosinen.
- Wenn Sie den Quarkpudding in einem Schnellkochtopf kochen, beträgt die Kochzeit etwa 35 Min. Die Form sollte nicht mehr als bis zu 1/3 im Wasser stehen.

